

Heljdina pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pitu:

- **1 pakovanje** integralnih kora za pitu
- **4** **čaše** jogurta
- **1** **čaš** ulja
- **400 gr** svježeg sira
- **3** jajeta
- **3** **čaše** od jogurta heljdinog brašna
- **1** **čaša** od jogurta pšenicnog brašna
- **1** prašak za pecivo
- **1** **kaš**ica soli
- **mal** ulja i mineralne vode

Priprema

Umutiti jaja, pa dodati jogurt, sir, ulje i so. Dobro promiješati, pa dodati i obje vrste brašna, pomiješane sa praškom za pecivo. U pouljen pleh staviti 2 kore, poprskati mješavinom ulja i mineralne vode, pa prekriti korom.

Na koru nanijeti trecinu fila, pa premazati.

Opet redati 3 kore, svaku poprskati sa malo ulja i mineralne, pa 3 koru premazati filom. Postupak ponoviti još jedanput. Pitu prekriti korom, pa peci u zagrijanoj pecnici na 200 C. Pecenu pitu malo prohladiti, pa rezati.

Savet